

Cuadrados de Muffin Usando la Mezcla Maestra (A-15)

Meal Components: Grains

Breads, A-11B

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Mezcla Maestra (A-15)	1 lb 4 oz	1 cuarto de gl	2 lb 8 oz	2 cuartos gl	<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine la mezcla maestra y el azúcar. Añada las pasas (opcional)
Azúcar	3 1/2 oz	1/2 tza	7 oz	1 tza	
*Pasas, esponjadas (opcional)	4 oz	1/2 tza 2 cdas	8 oz	1 1/4 tzas	
Huevos enteros congelados, descongelados	2 oz	1/4 tza	4 oz	1/2 tza	<ol style="list-style-type: none"> 2. En un recipiente aparte, combine los huevos y el agua. Lentamente añada los ingredientes secos mientras está mezclándolo a velocidad baja. Mézclelos hasta que los ingredientes secos estén húmedos, de 15 a 20 segundos.
ó huevos frescos grandes		ó 2		ó 3	
Agua		1 1/4 tzas 2 cdas		2 3/4 tzas	<ol style="list-style-type: none"> 3. Raspe las paredes del recipiente! Lentamente añada el aceite mientras lo está mezclando por 40 segundos a velocidad baja. No lo mezcle

4. En cada molde (9" x 13" x 2") que ha sido ligeramente cubierto con aceite antiadherente en aerosol, vierta 2 lb 5 oz (1 cuarto gal 1 tza) de masa. Para 25 porciones, use 1 bandeja. Para 50 porciones, use 2 bandejas.
5. Hornéelo hasta que esté ligeramente dorado. Horno convencional: 425° F por 25 minutos. Horno de convección: 350° F por 15 minutos.
6. Corte cada molde de 5X5 (25 piezas). Una Porción porción es una pieza
7. CCP no es necesario

Notas

†Para esponjar las pasas cubra la fruta con agua hirviendo. Remójelas de 2 a 5 minutos. NO LAS REMOJE DEMASIADO. Escúrralas antes de usarla.

Para los moldes de muffin:

1 cuarto de galón 1 taza de masa hará 25 muffins. Distribuya la porción de masa con una cuchara No. 20 (3 ½ cdas), en los moldes de muffin que han sido ligeramente cubiertos con aceite antiadherente en aerosol o forrados en papel de hornear. Llénelos con no más de dos-tercios.

Para hornear:

Horno convencional: 400° F de 18 a 20 minutos

Horno de convección: 350° F de 12 a 15 minutos

Se está preparando un nuevo análisis de nutrientes. Editado en julio de 2014. La estandarización está en curso.

El ingrediente de grano en esta receta debe cumplir con los criterios de granos enteros del Servicio de Alimentos y Nutrición.

Serving	Yield	Volume
1 porción provee el equivalente a 1 rodaja de pan.	25 Porciones: 2 lb 5 oz (masa)	25 Porciones: 1 cuarto de galón 1 tza (masa) 1 bandeja
	50 Porciones: 4 lb 10 oz (masa)	50 Porciones: 2 cuartos de galón 2 tzas (masa) 2 bandejas

Nutrients Per Serving					
Calorías	112	Grasa saturada	1 g	Hierro	1 mg
Proteínas	2 g	Colesterol	10 mg	Calcio	81 mg
Carbohydrate	16 g	Vitamina A	22 IU	Sodio	167 mg
Grasa total	4 g	Vitamina C		Fibra dietetica	